



MENÙ  
BANCHETTI

Autunno - Inverno  
2018/2019



**PNG**  
PIONONO GROUP



# Menù PELTRO | 35,00€

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

**CONDIZIONI CONTRATTUALI:** Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

## FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

**LA CARTA DEI SERVIZI** La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA \_\_\_\_\_

FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

Millefoglie di lombo con verdure croccanti (12)  
Scrigno di sfoglia\* (1, 7)  
Tortino caldo\* (3, 7)  
Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con giardiniera di verdure (9)  
Salame della Franciacorta  
Speck tirolese con tomino (7)  
⊗  
Risotto con verdure invernali e taleggio  
Caserecce trafilete di grano duro con ragù dell'aia ( 1,6,7,12 )  
⊗  
Tagliata alla Robespierre con patate al forno\* (12)  
Lonza di maialino al latte con crema di mais e salsa provenzale ( 6, 9 )  
⊗  
Dolce personalizzato (1, 3, 7, 8, 10, 11 )  
Caffé

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca di nostra selezione | Spumante brut e moscato di nostra selezione  
Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona

Acqua potabile trattata e gasata  
\* prodotto surgelato

17/03/2018 *Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Settembre 2018 al 28 Febbraio 2019 SOLO INFRASETTIMANALE

# Menù BRONZO | 40,00€

compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

**CONDIZIONI CONTRATTUALI:** Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

## FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

**LA CARTA DEI SERVIZI** La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA \_\_\_\_\_

FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

Aperitivo di benvenuto\* ( 1,2,3,4,6,7,8,11,12 )



Millefoglie di lombo con verdure croccanti (12)

Scrigno di sfoglia\* (1, 7)

Tortino caldo\* (3, 7)

Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con giardiniera di verdure (9)

Speck tirolese con tomino (7)



Risotto con spinacino\* e taleggio ( 6,7,9 )

Caserecce trafilete di grano duro con ragù alla bresciana ( 1,6,7,12 )



Tagliata alla Robespierre con patate al forno\* (12)

Lonza di maialino al latte con crema di mais e salsa provenzale ( 6, 9 )



Dolce personalizzato ( 1,3,7,8,10,11 )

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca di nostra selezione | Spumante brut e moscato di nostra selezione  
Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona

Acqua potabile trattata e gasata  
\* prodotto surgelato

17/03/2018

*Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Settembre 2018 al 28 Febbraio 2019 SOLO INFRASETTIMANALE

# Menù ARGENTO | 45,00€

compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

**CONDIZIONI CONTRATTUALI:** Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

**LA CARTA DEI SERVIZI** La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA \_\_\_\_\_

FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

Aperitivo di benvenuto\* ( 1,2,3,4,6,7,8,11,12 )



Arista di maialino cotto a bassa temperatura con verdure (12)

Scrigno di sfoglia\* (1, 7)

Flan dell' orto con taleggio\* (3,7)

Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con carciofi alla romana (9)

Speck tirolese con tomino (7)



Risotto ai funghi\* e formaggio di monte ( 6,7,9 )

Gemelli di pasta di grano duro alla pescatora\* (1,2,4,12,14)



Bianco di Merluzzo Islandese\* alla mediterranea ( 1,4,6,9,12 )

Sorbetto (7)

Tagliata alla Robespierre con patate dorate\* (12)



Dolce personalizzato (1,3,7,8,10,11 )

caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca di nostra selezione | Spumante brut e moscato di nostra selezione  
Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona

Acqua potabile trattata e gasata  
\* prodotto surgelato

17/03/2018

*Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Settembre 2018 al 28 Febbraio 2019

## Menù ORO | 50,00€ compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

**CONDIZIONI CONTRATTUALI:** Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

### FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

**LA CARTA DEI SERVIZI** La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA \_\_\_\_\_

FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

Aperitivo di benvenuto\* ( 1,2,3,4,6,7,8,11,12 )



Fettine di Marlin marinato\* con burro e crostini (1,7,4)

Vaporata con gamberi\* e polpa di granchio\* (2,3,6,7,4 )

Lombo aromatizzato cotto a bassa temperatura con verdure croccanti (12)

Tortino dell' orto con taleggio\* ( 3,7 )

Scrigno di sfoglia\* ( 1,7 )

Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con carciofi alla romana ( 9 )

Speck tirolese con formaggio morbido piemontese ( 7 )



Risotto con porcini \* ( 6,7,9 )

Trafilati di grano duro con ragù di pesce alla mediterranea ( 1,2,4,6,9,12,14 )



Trancio di pesce bianco Islandese gratinato in guazzetto di pomodorini e olive ( 1,4,6,9,12 )

Sorbetto (7)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno\* (12)



Dessert personalizzato ( 1,3,7,8,10,11 )

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca di nostra selezione | Spumante brut e moscato di nostra selezione  
Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona

Acqua potabile trattata e gasata  
\* prodotto surgelato

17/03/2018

*Daniel Reccagnani*

Valido dal 1 Settembre 2018 al 28 Febbraio 2019

# Menù PLATINO | 60,00€

compreso aperitivo

DATA _____	ORA _____	N. ADULTI _____	N. BAMBINI _____
SIG _____		NATO IL _____	
NUMERO TELEFONO _____		E-MAIL _____	
INDIRIZZO _____	CITTÀ _____	CAP _____	
MOTIVO DELL'EVENTO _____		CAPARRA _____	

**CONDIZIONI CONTRATTUALI:** Il cliente apponendo una firma nello spazio sottostante accetta le condizioni pattuite e autorizza Gruppo Pionono SRL a utilizzare i dati personali indicati nel contratto per ricerche (di mercato e non) e attività di marketing proprie e di terzi nel rispetto del dlgs n. 196/03 del 30 giugno 2003 e quindi di poter inviare eventuale materiale informativo commerciale all'indirizzo postale del cliente o inviare sms al proprio cellulare.

## FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

**LA CARTA DEI SERVIZI** La sala rimarrà a vostra disposizione fino alle 18.00 per i banchetti del pranzo e fino all' 1.00 per i banchetti serali. Confermare il numero delle persone 7 giorni prima dalla data dell'evento. Il numero comunicato sarà ritenuto come numero minimo garantito. Tolleranza sulle persone mancanti 5% calcolato sull'ultimo numero comunicato 7 giorni prima. I vini durante il pasto sono a libero consumo. Ripasso regolare di tutte le portate. Menù speciali per bambini. **MENÙ BAMBINI 25€.** Menù specifici per celiaci, intolleranti e menù per vegetariani e vegani. Locali climatizzati, addobbo al tavolo e menù personale stampato. Il prezzo del menu non é soggetto a sconti o promozioni di nessuna natura (Es. Lyiones, Groupon, Groupitalia ecc) ed è comprensivo di IVA.

DATA E FIRMA \_\_\_\_\_

FIRMA CLIENTE \_\_\_\_\_

Aperitivo di benvenuto\* ( 1,2,3,4,6,7,8,11,12 )



Fettine di Marlin marinato\* con croccante rustico e burro (1, 7, 4)

Vaporata di mare con gamberi\* e granchio\* ( 2,3,4,6,7 )

Carpaccio di maialino cotto al forno con verdure croccanti (12)

Morbido agli ortaggi\* (3, 7)

Bauletto di pasta sfoglia\* (1, 7)

Culaccia di Parma del Salumificio Tonino con carciofi alla romana (9)

Speck tirolese con tomino ( 7 )



Risotto al limone con dadolata di pesce spada\* in gremolata\*

Lunette di ricotta\* e spinaci al burro di malga e salvia\*



Filetto di branzino gratinato all' acqua pazza ( 1,4,6,9,12 )

Sorbetto (7)

Tagliata alla Robespierre con patate al forno\* (12)



Dessert personalizzato ( 1,3,7,8,10,11 )

Caffè

Dalla nostra cantina:

Vino bianco e rosso Curtefranca di nostra selezione | Spumante brut e moscato di nostra selezione  
Spumante brut a tutto pasto + 5€ per persona

Acqua potabile trattata e gasata  
\* prodotto surgelato

17/03/2018

*Daniel Reccagnan*

Valido dal 1 Settembre 2018 al 28 Febbraio 2019

## APERITIVO DI BENVENUTO

L'aperitivo di benvenuto, se compreso nel menù, è composto da:

Analcolico base frutta  
Spumante brut di nostra selezione (12)  
Acqua  
Trancetti di pizza\* (1, 7)  
Focaccia farcita\* (1, 7)  
Olive all'ascolana\*  
Sfogliatine vari gusti\* (1, 3, 4, 7, 8, 11)  
Scaglie di grana (3, 7)  
Olive verdi  
Salame al taglio  
Finger food fantasia dello chef (2, 4, 7, 8, 11)

\*prodotto surgelato

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.**

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti  
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.

PIONONO  
R I S T O R A N T E

via Iseo 37,  
Erbusco (BS)  
+39 030 7709761  
ristorantepionono.it



*Villa Fenaroli Palace Hotel*

via Giuseppe Mazzini 14,  
Rezzato (BS)  
+39 030 2793223  
villafenaroli.it



LA COLOMBA  
*Ristorante - Albergo*

via Barussa, 1  
Castrezzato (BS)  
+39 030 7040956  
ristorantecolombara.it



via Brescia, 3a  
Timoline di Corte Franca (BS)  
+39 030 9828348  
borgosantagiulia.it